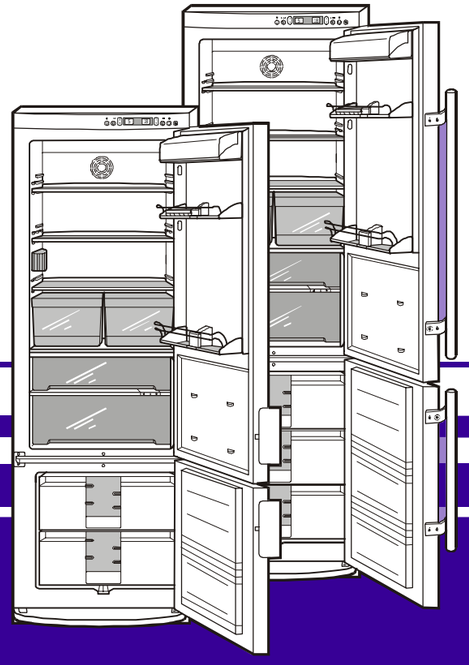
Consignes d'utilisation

Combinés réfrigérateur-congélateur

F



7081 490-03

KGB...6 700

! Papier recyclé !

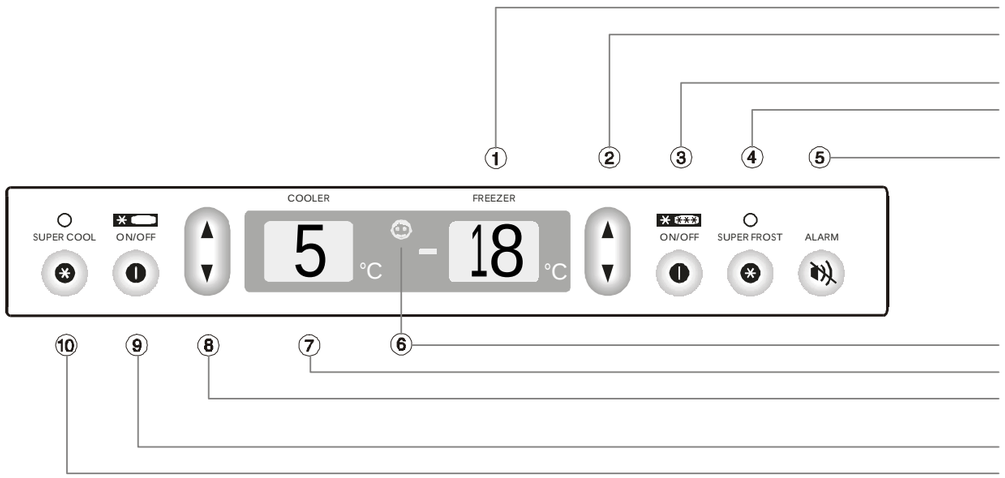
Français

Consignes d'utilisation

Combinés réfrigérateur-congélateur à régulation électronique et avec compartiment Biofresh

Principales caractéristiques de l'appareil - Résumé du mode d'emploi

Eléments de commande et de contrôle, fig. A1



A1

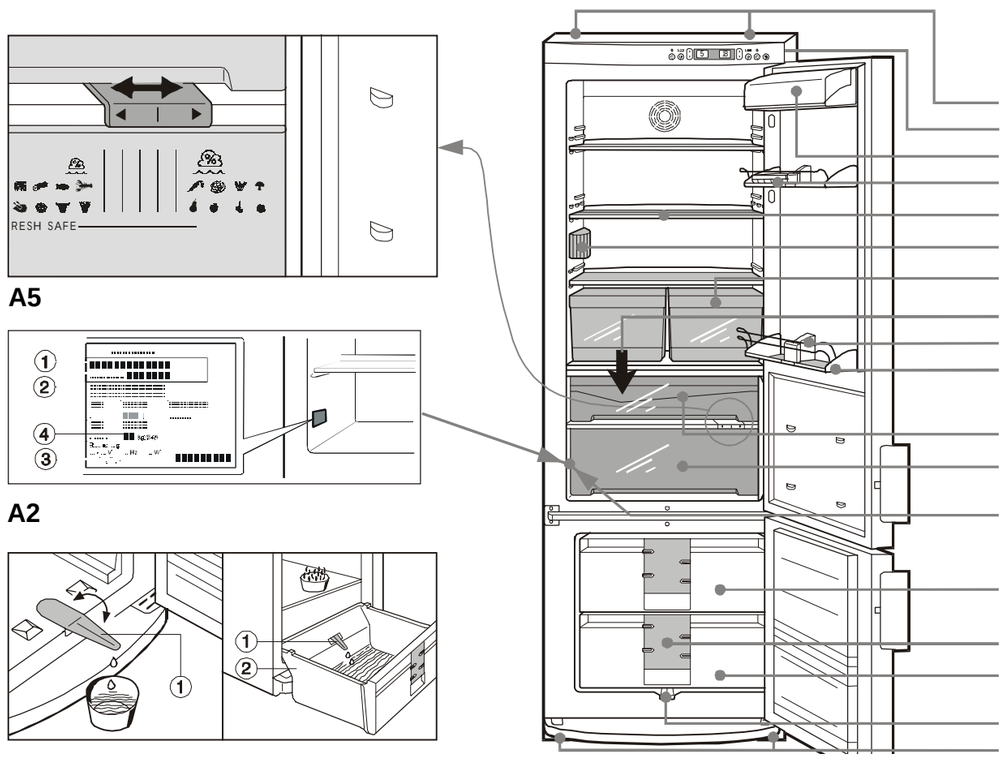
Congélateur

① Affichage température et réglage choisi
② Touches de réglage température : touche du haut = plus chaud, touche du bas = plus froid
③ Touche Marche-Arrêt
④ Touche Superfrost
affichage à diodes (LED) illuminé = fonction activée
⑤ Touche d'arrêt alarme sonore

Réfrigérateur

⑥ Sécurité enfants (affichage réfrigérateur et congélateur)
⑦ Affichage température et réglage choisi
⑧ Touches de réglage température : touche du haut = plus chaud, touche du bas = plus froid
⑨ Touche Marche-Arrêt réfrigérateur et Biofresh
⑩ Touche Supercool
affichage à diodes (LED) illuminé = fonction activée

Description de l'appareil et de ses aménagements, fig. A



Réfrigérateur 5 °C environ

Poignées de transport
Eléments de commande et de contrôle
Compartiment fromage et beurre
Balconnet à œufs*
Surfaces de rangement modulables et coulissantes*
Eclairage intérieur
Bacs à légumes
Ecoulement eau de dégivrage (réfrigérateur)
Cloison de maintien bouteilles modulable*
Balconnet maxi-bouteilles

Compart. Biofresh, à peine au-dessus de 0 °C

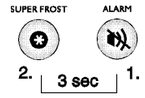
Tiroir pour denrées sèches ou emballées
Tiroir à hygrométrie réglable pour salades, fruits et légumes
Plaquette signalétique

Congélateur -18 °C environ

Tablette de congélation*, accumulateur de froid*
Tiroirs avec système d'identification* des denrées congelées, durée de conservation et mois correspondant à la date limite de conservation
Bac/bouteille à glaçons*
Ecoulement eau de dégivrage (congélateur)
Pieds réglables, poignées de transport

Sécurité enfants ⑥

contre tout arrêt intempestif :



- Appuyer d'abord sur la touche d'alarme puis sur la touche Superfrost et maintenir *les deux* touches enfoncées pendant 3 s environ - bref bip répété et affichage ⑥ illuminé = sécurité enfants activée.
- Pour désactiver la sécurité enfants, renouveler l'opération. L'affichage s'éteint.

Supercool

Réfrigération rapide des produits dans le réfrigérateur :

- Appuyer un court instant sur la touche Supercool ⑩ ; la diode correspondante s'allume = fonction activée.
- Arrêt automatique de la fonction au bout d'environ 6 heures.

Superfrost

Congélation rapide des produits frais :

- Appuyer un court instant sur la touche Superfrost ④ ; la diode correspondante s'allume.
- Laisser fonctionner l'appareil sous ce régime pendant 6 à 24 heures.
- Introduire ensuite les produits frais dans les tiroirs du haut.

- La fonction Superfrost **s'éteindra en fonction des paramètres de congélation** - l'appareil repassant ensuite automatiquement au régime normal de fonctionnement.

Affichage „Hi"/"frost-control"

Signification : la température du congélateur a subi une *élévation* anormale au cours des dernières heures ou des derniers jours en raison d'une coupure de courant - vérifier la qualité des denrées congelées.

Système d'identification*

Signification des symboles :

Symbole	Désignation du produit
	soupe, plats cuisinés
	crème glacée
	fromage
	pain
	légumes
	fruits
	saucisses
	poisson
	volailles
	porc
	gibier
	bœuf/veau
	champignons

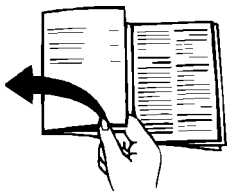
Indiquer sur le tiroir la nature des denrées congelées et le mois correspondant à la date limite de conservation.

* selon le modèle et l'équipement

Vous avez fait l'acquisition d'un nouvel appareil et nous vous en félicitons. Votre choix s'est porté sur un appareil bénéficiant des techniques du froid les plus évoluées, qui garantissent à votre appareil une longue durée de vie et une sécurité d'emploi irréprochable.
L'équipement de votre appareil vous offre un niveau de confort quotidien très élevé.
Par l'acquisition de cet appareil, fabriqué suivant des procédés sans danger pour l'environnement et avec des matériaux recyclables, vous apportez également votre contribution active à la protection de l'environnement.
Afin de connaître tous les avantages de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation.
Nous espérons que votre nouvel appareil vous donnera entière satisfaction.

Autres "plus" de votre appareil

- Sans CFC et HFC
- Manipulation facile grâce à une commande électronique intelligente
- Réglage de la température indépendant de la température ambiante dans les limites fixées par la classe climatique
- 2 circuits frigorifiques optimisés
- Réglage séparé du réfrigérateur et du congélateur
- Isolation efficace
- Faible consommation électrique
- Poignées de transport intégrées
- Roulettes de transport à l'arrière
- Poignée avec mécanique d'ouverture facile intégrée
- Grand volume utile pensé pour le côté pratique des 3 compartiments
- Réfrigération professionnelle à 0°C pour le compartiment Biofresh
- Tiroirs Biofresh coulissant sur glissières
- Hygrométrie réglable, utilisation au choix (atmosphère sèche ou humide)
- Equipement modulable et pratique
- Avertissement en cas de température trop élevée du congélateur
- Indication des coupures de courant/ affichage "frost-control"
- Congélation rapide de produits frais en fonction des paramètres requis
- Tous les tiroirs peuvent être utilisés pour la congélation rapide
- Réfrigérateur à dégivrage automatique
- Dégivrage simplifié du congélateur
- Nettoyage facile
- Porte réversible
- Cadres d'habillage disponibles en option*



Avant de lire les instructions, veuillez déplier la page double sur laquelle figurent les illustrations.

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne.

F

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Sommaire

Consignes d'utilisation **Page**

Principales caractéristiques de l'appareil - Résumé du mode d'emploi ... 26
Autres "plus", sommaire ... 27
1 Recommandations et consignes de sécurité ... 28
Protection de l'environnement ... 28
Mise en place ... 28
Raccordement électrique ... 28
2 Mise en service et éléments de contrôle ... 29
Mise en marche et arrêt de l'appareil ... 29
Réglage de la température ... 29
Sécurité enfants ... 29
Affichage de la température ... 29
Alarme sonore ... 30
Coupure de courant/affichage "frost-control" ... 30
Supercool ... 30
3 Réfrigérateur ... 31
Rangement des aliments ... 31
Intérieur modulable ... 31
Eclairage intérieur ... 31
4 Compartiment Biofresh ... 32
5 Congélateur ... 33
Superfrost ... 33
Conseils pour la congélation et la conservation ... 33
Système d'identification ... 34
Tablette de congélation ... 34
Accumulateurs de froid ... 34
Préparation de glaçons ... 34
6 Dégivrage ... 35
Nettoyage ... 35
Economies d'énergie ... 35
7 Pannes éventuelles ... 36
Plaquette signalétique et S.A.V. ... 36

Mise en place et instructions de montage

Prescriptions ... 36
Dimensions ... 36
Inversion du sens d'ouverture de la porte ... 37
Insertion entre deux éléments de cuisine ... 37
Montage des panneaux décors* ... 37

1 Recommandations et consignes de sécurité

Les matériaux d'emballage, de protection de l'appareil et des pièces isolées sont fabriqués à partir de matières recyclables.
- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène sans CFC
- Feuilles et sachets en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

● **Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !**

● Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans la déchetterie la plus proche pour qu'ils puissent être réutilisés ou recyclés.

Votre ancien appareil
contient encore des matériaux de valeur. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères ou dans une décharge.

● Mettez immédiatement votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique.
Veuillez détruire la fermeture à ressort ou à verrou pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil : ils risqueraient d'étouffer.

● Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée. Vous éviterez ainsi que le réfrigérant contenu dans le circuit frigorifique ou de l'huile ne pollue accidentellement l'environnement.

- Pour tout renseignement détaillé sur le fluide réfrigérant employé, consultez la plaquette signalétique. Mousse isolante : PU au pentane.
- Pour toute information concernant les dates d'enlèvement ou les déchetteries, veuillez vous adresser au service local de voirie ou à la mairie de votre domicile.

Consignes de sécurité

● Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.

● Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.

● Veiller à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.

● En cas de fuite du réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.

● En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.

● Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les consignes de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.

● En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.

● **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.

Recommandations d'utilisation

● Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.

● Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.

● Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.

● Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).

● Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.

● Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil (par exemple, ne pas les laisser s'asseoir dans les tiroirs ou se suspendre à la porte).

● Ne pas consommer la glace alimentaire, notamment la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.

● Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

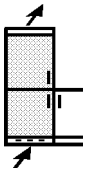
Mise en place

● Lors de l'installation/encastrement, veiller à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique.

● Visser les poignées* dans les trous de fixation percés dans les portes.
En montant ces pièces vous-même, vous contribuez à la réduction du matériel d'emballage.*

● Caler solidement l'appareil installé à l'emplacement voulu, en réglant la hauteur des pieds à l'aide de la clé 10 fournie.

● Evitez d'installer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons du soleil, près d'une cuisinière, d'un chauffage ou de tout autre appareil chauffant ainsi que dans des lieux humides et exposés à des projections d'eau.



● **Ne pas déplacer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.**

● Pour en savoir plus à ce sujet : voir les instructions du chapitre "Mise en place et instructions de montage".

● Ne poser aucun appareil générateur de chaleur (four à micro-ondes, grille-pain etc.) sur votre réfrigérateur ou congélateur !

● Oter les sécurités de transports des surfaces de rangement et placer ces dernières à la hauteur voulue.

Raccordement électrique

Assurez-vous que **le courant (courant alternatif) et la tension** correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil située à l'intérieur de l'appareil à gauche, voir fig. **A**.

● **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**

● Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.

● *Ne pas* raccorder l'appareil sur une rallonge avec d'autres appareils - danger de surchauffe.

● En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

2 Mise en service et éléments de contrôle

Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails).
Mettre en marche l'appareil environ 2 heures avant d'introduire les premiers produits dans le congélateur. Attendre d'abord que la température de celui-ci ait atteint -18°C ou moins.
Le réfrigérateur/compartiment Biofresh et le congélateur peuvent fonctionner indépendamment l'un de l'autre.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

fig. **A1**

- **Mise en marche :** appuyer sur les touches Marche-Arrêt (⑨ à g. pour le réfrigérateur et le compartiment Biofresh et ③ à d. pour le congélateur) pour que les affichages de température s'allument/clignotent.
  - *Réfrigérateur :* l'éclairage intérieur est allumé lorsque la porte est ouverte.
  - *Congélateur :* l'alarme sonore retentit (toujours le cas lors de la première mise en service et lorsque l'appareil est "chaud").
    Pour arrêter l'alarme sonore, appuyer sur la touche d'arrêt alarme ⑤ .
    Pour de plus amples informations sur l'alarme, voir le chapitre "Alarme sonore".
- **Arrêt :** appuyer à nouveau sur les touches Marche-Arrêt pour éteindre les affichages de température.

Réglage de la température

fig. **A1**

Cet appareil est réglé d'usine pour un régime de fonctionnement normal. Nous recommandons une température de +5°C dans le réfrigérateur et de -18°C dans le congélateur.

- **Abaisser la température :**
  appuyer sur la touche *du bas* (⑧ à g. pour le réfrigérateur, ② à d. pour le congélateur).
- **Elever la température :**
  appuyer sur les deux touches *du haut* respectives.

- Lors du réglage de la température, **la valeur de réglage clignote** à l'affichage.
- Après une première pression sur la touche de réglage, l'affichage indique le réglage actuel, à savoir *la dernière valeur réglée* (= *valeur théorique*).
- Par de brèves pressions répétées sur la touche, le réglage change par paliers de 1°C ; une pression prolongée fait défiler les valeurs en continu.
- Env. 5 secondes après la dernière pression sur la touche, l'électronique passe en mode d'affichage de la température *réelle* de congélation ou de réfrigération (= *valeur réelle*).

La plage de réglage des températures s'étend

- de 9° à 4°C pour le *réfrigérateur* et
- de -14° à -28°C pour le *congélateur*.

En fonction du lieu d'installation de l'appareil, il n'est pas toujours possible d'obtenir la température la plus basse (par ex. lorsque la température ambiante est élevée).

- Dans le *compartiment Biofresh*, la régulation de la température est *automatique* et se stabilise juste au-dessus de 0°C.
  Si vous souhaitez augmenter ou baisser la température, par ex. pour conserver du poisson, vous pouvez **modifier la température assignée au compartiment Biofresh** comme suit :
  - Maintenir la touche d'alarme ⑤ enfoncée pendant 7 s environ - l'affichage température ⑦ indique un "b" et l'affichage ① un "0".
  - Agissez à présent sur les touches de réglage ② : touche du haut - plus chaud, touche du bas - plus froid. La température peut être modifiée à raison de ± 5 pas, comme indiqué sur l'affichage ① (un pas correspond à une modification d'environ 0,5 à 1°C, préfixe "-" pour température négative).
  - Une courte pression répétée sur la touche d'alarme permet de quitter immédiatement le mode de modification du réglage. Ce mode se désactive aussi *automatiquement* au bout d'environ 5 mn.

Sécurité enfants

fig. **A1**

La sécurité enfants vous permet d'empêcher tout arrêt intempestif de l'appareil.

- **Activation de la sécurité enfants :** appuyer d'abord sur la touche d'alarme ⑤ puis sur la touche Superfrost ④ et maintenir ces touches enfoncées pendant 3 s environ.
- Un "bip" répété confirme ensuite l'activation,
- *la LED ⑥ est allumée*.
- **Désactivation de la sécurité enfants :** renouveler l'opération pour que la LED ⑥ s'éteigne.

Affichage de la température

fig. **A1**

En régime normal

- *la température moyenne de l'intérieur du réfrigérateur* est indiquée sur l'écran d'affichage ⑦ et
- *la température du produit congelé le moins froid* est indiquée sur l'écran d'affichage ① .

Lors de la mise en service et lorsque la température de l'appareil est trop élevée, l'affichage indique des *traits* jusqu'à ce que l'appareil ait atteint une température correspondant à la plage d'affichage de l'appareil (entre 19°C et 0°C dans le réfrigérateur, moins de 0°C dans le congélateur).
L'affichage *clignote* lorsque vous

- modifiez le réglage de la température et lorsque
- la température a augmenté de plusieurs degrés, pour vous avertir qu'il y a perte de froid. Une brève augmentation de la température peut survenir, par exemple, lorsque vous introduisez des aliments frais "chauds", ainsi que lorsque vous sortez ou rangez des produits congelés, en raison d'une entrée d'air chaud dans l'appareil. Lorsque la porte est refermée, l'électronique règle la température automatiquement sur la dernière valeur réglée. Une brève augmentation de la température n'influe pas sur la qualité des produits congelés.

- Si l'affichage indique "F0" à "F5", l'appareil est en panne. Adressez-vous alors à votre Service Après Vente le plus proche, en indiquant l'affichage que vous avez observé ; l'intervention en sera facilitée et d'autant plus rapide.

Luminosité de l'affichage

A la livraison, la luminosité de l'affichage est réglée au minimum.
Toute ouverture de la porte et modification des réglages fait passer automatiquement la luminosité au maximum pendant une minute. Le même phénomène se produit également lorsque l'alarme avertit d'un incident.
Selon vos besoins, vous pouvez modifier cette luminosité, fig. **A1** :

- **Plus lumineux :** maintenir la touche d'alarme enfoncée et appuyer sur la touche de réglage du haut ② ("élever la température du congélateur").
- **Moins lumineux :** maintenir la touche d'alarme enfoncée et appuyer sur la touche de réglage du bas ② ("abaisser la température du congélateur").

F

Alarme sonore

fig. **A1**

L'alarme sonore vous aide à préserver la qualité de vos denrées congelées et à économiser de l'énergie.

- **L'alarme sonore s'éteint**
  - en appuyant sur la touche d'arrêt alarme ⑤ ,
  - automatiquement lorsque la température de conservation atteinte est suffisamment basse.

- L'alarme sonore retentit toujours lorsque la température du congélateur n'est pas assez basse (dépend du réglage de température sélectionné).
- Simultanément, *l'affichage de la température clignote*.

Causes possibles :
- des produits frais ont été introduits dans le congélateur alors qu'ils étaient encore chauds,
- une quantité excessive d'air chaud ambiant s'est introduite dans le congélateur pendant que vous rangiez ou sortiez vos produits.

L'affichage de la température *clignotera* tant que l'incident détecté par l'alarme ne sera pas éliminé. L'affichage arrêtera ensuite de clignoter et sera permanent, *réactivant* automatiquement la fonction d'alarme sonore.

Coupure de courant/affichage "frost-control"

fig. **A1**

nA

Le message nA indiqué par l'affichage signifie que la température du congélateur a subi une *élévation* anormale au cours des dernières heures ou des derniers jours en raison d'une coupure de courant.

- Si vous appuyez sur la touche d'alarme ⑤ alors que le message nA apparaît à l'affichage, ce dernier indiquera la température *la plus élevée* atteinte pendant la coupure de courant.
  Selon l'élévation de température observée voire la décongélation survenue, vérifier la qualité des denrées alimentaires et voir si elles sont propres à la consommation.

- La température "la plus élevée" sera affichée pendant environ 1 mn. Ensuite, l'électronique indiquera la température instantanée du congélateur. En appuyant à nouveau sur la touche d'alarme, l'affichage peut être effacé immédiatement.

Au terme de la coupure de courant, l'appareil fonctionne à nouveau en fonction des derniers réglages de température sélectionnés.
L'affichage nA ne s'éteindra cependant qu'après avoir actionné la touche d'arrêt alarme.

Supercool

fig. **A1**

La fonction "Supercool" vous permet de régler votre appareil sur la puissance de réfrigération maximale.
Il est particulièrement recommandé de l'utiliser lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une *grande* quantité d'aliments, de boissons, de pâtisserie fraîche ou de plats cuisinés.

- **Mise en marche :** appuyer un court instant sur la touche Supercool ⑩ ; la LED correspondante s'allume.
  La température de réfrigération baisse à sa valeur la plus froide (en fonction de la température ambiante).

Remarque :
le mode de fonctionnement "Supercool" entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout de 6 heures de fonctionnement, l'électronique arrête *automatiquement* le mode "Supercool" et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement.
Si besoin est, vous pouvez arrêter vous-même la fonction "Supercool" avant écoulement des 6 heures prévues.

- **Arrêt :** appuyer à nouveau sur la touche Supercool ; la diode s'éteint.

Stockage des denrées dans les réfrigé-rateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid (1), impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.
Dans les foyers, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.
- Positionner la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.

La mesure de la température d'une zone, clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour une mesure fidèle et représentative de la température régnant à l'intérieur de l'appareil, effectuer la lecture au bout de quelques heures après stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

(1) Chaîne du froid : maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation

3 Réfrigérateur

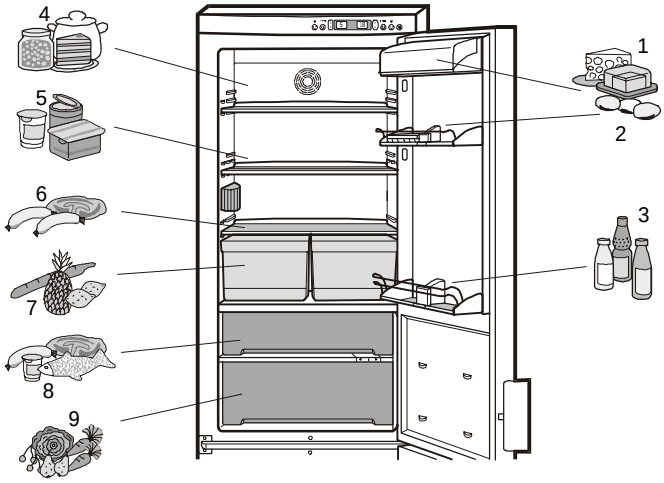


Fig. **B** : *Réfrigérateur :*
1 Beurre, fromage
2 Œufs
3 Boissons, boîtes, bouteilles
4 Conserves, pâtisseries
5 Plats cuisinés, produits laitiers
6 Conservation à court terme de viandes et charcuterie
7 Fruits tropicaux, légumes sensibles au froid
Compartiment Biofresh :
8 Viandes, charcuterie, poisson, produits laitiers
9 Salades, fruits, légumes ; pour de plus amples informations, voir le chapitre "Compartiment Biofresh"

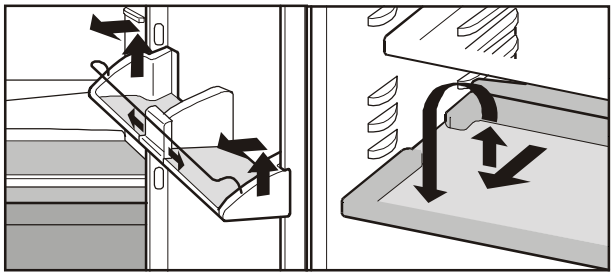


fig. **C** fig. **D1**

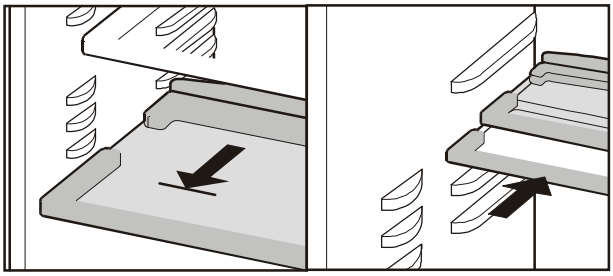


fig. **D2** fig. **E**

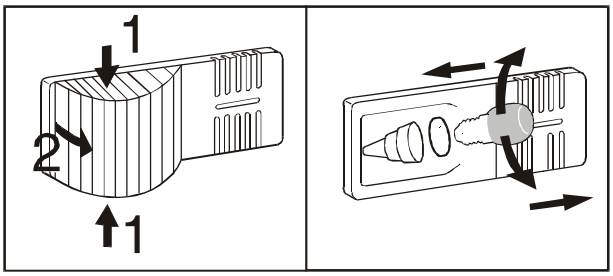


fig. **F1** fig. **F2**

Rangement des aliments

La circulation naturelle de l'air à l'intérieur du réfrigérateur permet d'obtenir un étagement correspondant aux températures de stockage des différentes denrées. La zone la plus froide est située au-dessus des bacs à légumes et contre la paroi arrière (idéale pour conserver charcuterie et viandes). La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage). Nous recommandons donc de ranger les aliments suivant "l'exemple de rangement" de la fig. **B**.

Conseils pour la réfrigération

- Eviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Les aliments qui ont tendance à dégager ou à absorber les odeurs ou les saveurs d'autres aliments, ainsi que les liquides, doivent toujours être conservés dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection. Stocker les alcools forts uniquement en position verticale et dans des bouteilles bien fermées.

Intérieur modulable

Les surfaces de rangement et les balconnets de porte peuvent être déplacés suivant la place nécessaire.

- **Pour changer de place les balconnets de porte**, fig. **C** : soulever les balconnets de porte, les sortir par l'avant et les remettre en procédant dans l'ordre inverse.
- En modifiant la position de la **cloison de maintien bouteilles**, vous évitez que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte.
- **Les surfaces de rangement** peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées, voir fig. **D1** :

- Pour retirer une clayette, la tirer vers l'avant, puis la basculer vers le haut pour la sortir. Pour les remettre, procéder dans l'ordre inverse et veiller à ce que les butées arrières soient orientées vers le haut, pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi.
- Les tablettes en verre peuvent être tirées vers l'avant jusqu'à la butée, fig. **D2**, pour atteindre plus facilement les denrées stockées à l'arrière de la cuve.

- Si vous avez besoin de place pour ranger de grandes bouteilles ou des récipients volumineux,

- pousser au fond la *demi-tablette**, fig. **E**.

Eclairage intérieur

Si la porte est restée ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'environ 15 mn. Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas lors d'une courte ouverture de porte, il est probable que l'ampoule d'éclairage soit défectueuse.

Remplacement de l'ampoule :

- **Caractéristiques des ampoules :** puissance maximale 25 W. Nature du courant et tension applicables à l'ampoule doivent coïncider avec les indications de la plaquette signalétique de votre appareil ; douille : E 14.
- Arrêter l'appareil. **Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.**
- Comme indiqué sur la fig. **F1**, serrer le cache 1, le désenclipser et le décrocher à l'arrière 2.
- Remplacer l'ampoule comme indiqué en fig. **F2**. Forcer un peu en la vissant pour contrecarrer l'action du joint. En vissant, veiller à ce que le plan de joint du socle de l'ampoule soit propre.
- Accrocher à nouveau le cache à l'arrière et l'enclipser latéralement.

F

***** selon le modèle et l'équipement

4 Compartiment Biofresh

Le compartiment Biofresh permet de conserver certains *produits frais* trois fois plus longtemps que dans un réfrigérateur traditionnel et à qualité égale. Il vous permet ainsi de prolonger vos stocks de produits frais. Le goût, le degré de fraîcheur, la valeur nutritive (teneur en vitamines C et B) restent conservés dans une large mesure. Résidus d'épluchage et perte de poids des fruits et légumes sont réduits à leur strict minimum. L'alimentation est plus fraîche et plus naturelle.
La température de stockage maintenue constante à peine au-dessus de 0°C et l'humidité relative réglable entre 45 et 90% offrent des conditions idéales pour la conservation des différentes denrées.

Le tiroir du haut

est idéal pour la conservation de denrées *sèches ou emballées* (produits laitiers, viande, poisson, charcuterie par ex.). Les produits sont conservés dans une atmosphère *sèche* présentant une faible hygrométrie d'environ 45%.

Le tiroir grand format

est idéal pour la conservation en atmosphère "humide" des salades, fruits et légumes non emballés. Une fois le tiroir bien rempli, la température de conservation se stabilise et présente une humidité relative allant jusqu'à 90% maximum.
Si nécessaire, vous pouvez utiliser ce tiroir *au choix* (atmosphère sèche ou humide).

Réglage du degré hygrométrique, fig. **A5**:

- Le positionnement sur **"Sec" (petit symbole d'humidité)** correspond à un faible degré hygrométrique d'environ 45%.
- Pousser le curseur ① vers la gauche.
- Le positionnement sur **"Humide" (grand symbole d'humidité)** correspond à un degré hygrométrique élevé de 90% maximum.
- Pousser le curseur ① tout à fait vers la droite.

Remarques :

- Les fromages, les pommes de terre, les légumes délicats tels que les concombres, les poivrons, les aubergines, les avocats, les tomates, les haricots, les courgettes ainsi que tous les fruits exotiques tels que les ananas, les bananes, les pamplemousses, les melons, les mangues, les papayes. etc. *ne* doivent *pas* être conservés dans le compartiment Biofresh.
- Lors de vos achats, veiller à la fraîcheur initiale des aliments à conserver. En effet, c'est la qualité et le degré de fraîcheur qui déterminent la durée de conservation des denrées.
- L'obtention d'un degré hygrométrique élevé dans le compartiment Biofresh dépend de l'humidité initiale contenue dans les fruits et légumes et de la fréquence d'ouverture de la porte.
- Les viandes, les fruits et légumes sans emballage devront toujours être rangés séparément dans les 2 tiroirs. Lorsque pour des raisons de place, vous devez les ranger ensemble, il faudra impérativement les emballer ! Ne pas mettre en contact différentes sortes de viandes ; toujours les séparer par un emballage. Vous éviterez ainsi toute altération prématurée.
- Les denrées à forte teneur en albumine s'altèrent plus rapidement (les coquillages et les crustacés s'altèrent plus vite que le poisson et le poisson plus vite que la viande).
- Avant de consommer les aliments du compartiment, les garder durant 30 à 60 minutes à température ambiante. Ceci pour restituer toute leur saveur et leur valeur nutritive.

Valeurs indicatives pour la durée de conservation

de certaines denrées alimentaires dans le compartiment Biofresh :

Curseur en position "Sec"

Beurre	jusqu'à	30 jours
Fromage gras	jusqu'à	30 jours
Lait frais	jusqu'à	7 jours
Saucissons, charcuteries	jusqu'à	7 jours
Poissons	jusqu'à	4 jours
Crustacés	jusqu'à	3 jours
Volaille	jusqu'à	5 jours
Viande de porc		
en grandes portions	jusqu'à	7 jours
coupée fin	jusqu'à	5 jours
Bœuf, gibier	jusqu'à	7 jours

Curseur en position "Humide"

Légumes, salades		
Ail	jusqu'à	180 jours
Artichauts	jusqu'à	21 jours
Asperges	jusqu'à	14 jours
Brocolis	jusqu'à	14 jours
Carottes	jusqu'à	150 jours
Céleri-rave	jusqu'à	30 jours
Champignons	jusqu'à	7 jours
Chicorée endive	jusqu'à	30 jours
Chou blanc	jusqu'à	180 jours
Chou de Chine	jusqu'à	14 jours
Chou de Milan	jusqu'à	60 jours
Chou-fleur	jusqu'à	21 jours
Choux de Bruxelles	jusqu'à	30 jours
Choux frisé d'hiver	jusqu'à	14 jours
Epinards	jusqu'à	7 jours
Fenouil	jusqu'à	21 jours
Herbes aromatiques	jusqu'à	30 jours
Laitue	jusqu'à	10 jours
Laitue craquante, chicorée scarole, mâche	jusqu'à	21 jours
Navets	jusqu'à	14 jours
Oignons frais	jusqu'à	7 jours
Petits pois	jusqu'à	10 jours
Poireaux	jusqu'à	60 jours
Radicchio	jusqu'à	21 jours
Radis	jusqu'à	14 jours
Fruits		
Abricots	jusqu'à	14 jours
Cerises	jusqu'à	14 jours
Coings	jusqu'à	90 jours
Dattes (fraîches)	jusqu'à	60 jours
Figues (fraîches)	jusqu'à	7 jours
Fraises	jusqu'à	5 jours
Framboises	jusqu'à	5 jours
Groseilles/cassis	jusqu'à	21 jours
Groseilles à maquereau	jusqu'à	21 jours
Kiwis	jusqu'à	120 jours
Mûres	jusqu'à	8 jours
Myrtilles	jusqu'à	14 jours
Pêches	jusqu'à	30 jours
Poires	jusqu'à	120 jours
Prunes	jusqu'à	21 jours
Raisins	jusqu'à	90 jours
Rhubarbe	jusqu'à	21 jours

5 Congélateur

Superfrost

Les produits *frais* doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible. Pour cela, les produits déjà stockés dans votre congélateur doivent obtenir une "réserve de froid". Cette opération est possible grâce au mode "Superfrost" et permet de préserver au mieux valeur nutritive, aspect et saveur des denrées congelées.

- La quantité maximale de denrées (en kg) que vous pouvez congeler en 24 h est indiquée sur la plaquette signalétique sous la rubrique "Pouvoir de congélation ... kg/24h", voir fig. **A2**/④ . Cette valeur maximale varie selon le modèle et sa classe climatique.

Congélation en mode Superfrost

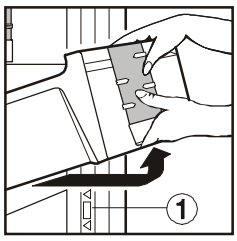
- Appuyer un court instant sur la touche Superfrost ④ ; la LED s'allume.
  La température du congélateur s'abaisse, l'appareil passe à sa puissance maximale de congélation.
- Pour congeler une petite quantité de produits, attendre environ 6 heures. C'est généralement suffisant. Pour congeler la quantité *maximale* de produits (voir plaquette signalétique), attendre environ 24 heures.
- Introduire ensuite les produits frais de préférence dans les tiroirs du haut*.
  Pour congeler la quantité *maximale* de denrées, *retirer* les tiroirs et placer les produits emballés directement sur les plaques. Après congélation, remettre les tiroirs et y ranger les produits.
- Le mode Superfrost **s'arrête automatiquement** au bout de 30 (au plus tard 60) heures en fonction des paramètres requis. La congélation est alors terminée. **La LED Superfrost est éteinte.** L'appareil fonctionne à nouveau en régime normal, très économique.

Remarque :
Le mode Superfrost *n'est pas nécessaire* si :
- vous introduisez des surgelés dans votre congélateur,
- vous souhaitez congeler jusqu'à 2 kg de produits frais par jour.

Conseils pour la congélation et la conservation

- **Aliments pouvant être congelés :** viandes, gibier, volailles, poissons frais, légumes, fruits, produits laitiers, pain, pâtisseries, plats cuisinés.
  Aliments pour lesquels la congélation est déconseillée : laitue, radis, raisins, pommes et poires entières, viandes grasses.
- **N'utiliser que des emballages** disponibles dans le commerce type sacs de congélation, récipients recyclables en plastique, métal et aluminium.
- Ne pas placer des produits frais à congeler au contact de produits déjà congelés. Veiller aussi à ce que les paquets soient secs, pour éviter qu'ils ne se collent entre eux en se congelant.
- Indiquer le contenu et la date sur les paquets à congeler et respecter scrupuleusement la date limite de conservation. Vous préserverez ainsi toute la qualité de vos aliments.
- Emballez toujours les aliments que vous congelez vous-même en portions adaptées à votre consommation courante. Pour une congélation rapide et correcte, respecter les quantités suivantes dans chaque paquet :
- fruits et légumes : paquets de 1 kg maximum,
- viandes : paquets de 2,5 kg maximum.
- **Les légumes** doivent être blanchis, après avoir été lavés et répartis en portions (les plonger 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante, puis les refroidir rapidement en les passant sous l'eau froide. En cas d'utilisation d'une cocotte minute ou d'un four à micro-ondes, respecter les consignes du fabricant pour cette opération).
- Ne pas saler ni épicer les produits frais et les légumes blanchis avant de les congeler. Les autres aliments peuvent être légèrement salés et épicés. Certaines épices perdent de leur saveur lors de la congélation.
- Ne jamais placer de bouteilles ou cannettes contenant une boisson gazeuse dans le congélateur, car elles pourraient exploser. Dans le cas d'une réfrigération rapide de boissons, retirer les bouteilles au bout d'une heure maximum.

F



- **Pour la conservation :** chaque tiroir/plaque résiste à une charge maximale de 25 kg de produits congelés.
- **Pour sortir les tiroirs :** tirer jusqu'à la butée et soulever par l'avant. Lorsque les tiroirs ont été sortis, ne pas dépasser la hauteur limite de stockage à l'avant (indiquée par des flèches en relief situées sur la paroi latérale), ① fig.
- Classer les paquets par groupes de produits afin d'éviter toute ouverture prolongée de la porte et d'économiser au maximum de l'énergie.
- Ne pas dépasser la date limite de conservation indiquée.

- **Pour la décongélation :** ne décongeler que la quantité nécessaire à votre consommation. Cuisiner le plus rapidement possible les aliments venant d'être décongelés.
  Les aliments congelés peuvent être décongelés de la manière suivante :
- au four/au four à chaleur tournante
- au micro-ondes
- à température ambiante
- dans votre réfrigérateur ; le froid dissipé est utilisé pour la réfrigération des autres aliments.
- Des portions peu épaisses de viande et de poisson peuvent être cuisinées en cours de décongélation.
- Les légumes peuvent être cuits alors qu'ils sont encore congelés (temps de cuisson réduit de moitié).

- Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer à un ouvrage spécialisé traitant de la congélation.

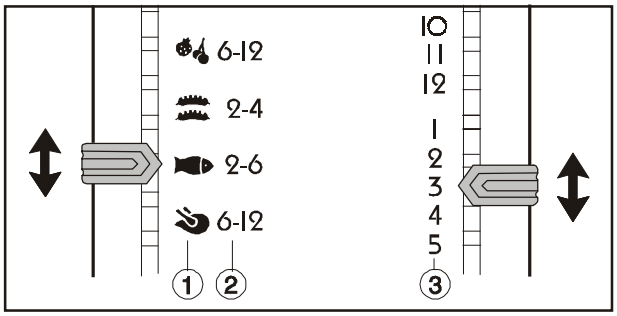


fig. **G**

Le système d'identification des tiroirs*

Ce système facilite la gestion de vos provisions congelées. Il vous permet de voir du premier coup d'œil jusqu'à quelle date vous pouvez consommer tel ou tel aliment en vous informant sur la nature du produit ① , la durée de conservation en mois ② et le mois ③ correspondant à sa date limite de conservation.
Les durées de conservation mentionnées sont données à titre indicatif. La durée de conservation (valeur inférieure ou supérieure) d'un produit dépend principalement de sa qualité initiale et du type de préparation réalisée avant la congélation. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. Calcul du mois correspondant à la date limite de conservation : "mois de congélation" + "durée de conservation". Pour les surgelés, se référer à la limite de conservation figurant sur l'emballage.
Fig. **G** :

- Placer le curseur sur le symbole correspondant au produit rangé dans le tiroir et le curseur approprié *de même couleur* sur le mois correspondant à la date limite de conservation.
- *Exemple :* vous avez du poisson qui pourra se conserver jusqu'en mars. Placer l'un des curseurs sur le symbole "poisson" et le curseur correspondant de même couleur sur 3 (pour mars).

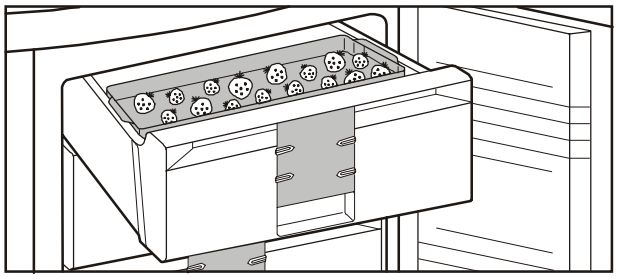


fig. **H**

La tablette de congélation*

La tablette de congélation permet de congeler des fruits (baies, morceaux de fruits), fines herbes et légumes sans qu'ils ne se collent entre eux. Les produits conservent ainsi au mieux leur forme initiale et peuvent être décongelés en fonction de la quantité désirée.

- Etaler les produits à congeler sur la tablette de congélation, fig. **H**.
- Suspendre la tablette dans un des tiroirs du haut. Laisser congeler pendant 10 à 12 heures avant de les conditionner dans des sacs de congélation ou des récipients et de les placer dans un tiroir.
- Pour décongeler, étaler à nouveau les produits congelés les uns à côté des autres.

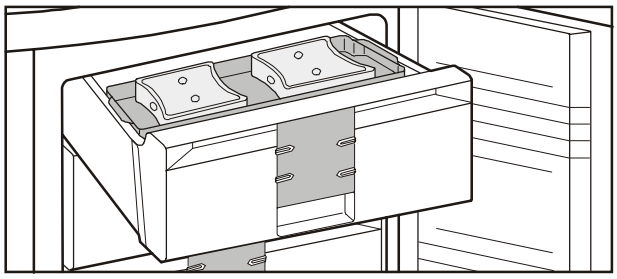


fig. **J**

Les accumulateurs de froid*

En cas de coupure de courant, les accumulateurs évitent une remontée trop rapide de la température du congélateur, préservant ainsi au mieux la qualité des aliments stockés.

- Pour gagner de la place, placer les accumulateurs sur la tablette de congélation et les laisser congeler, fig. **J**.
- Pour obtenir la "durée de conservation maximale en cas de panne", placez les accumulateurs de froid *congelés* directement dans le tiroir supérieur, sur les aliments congelés.

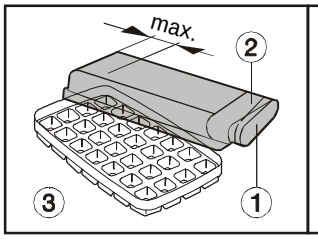


fig. **K1**

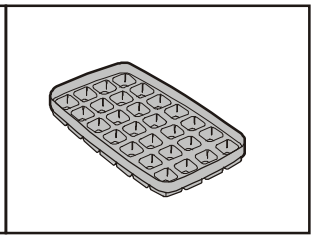


fig. **K2**

Préparation de glaçons

Remplir d'eau la **bouteille à glaçons***, fig. **K1**, jusqu'au repère. Refermer le couvercle ① . Répartir l'eau à l'intérieur de la bouteille de façon uniforme dans les cubes à glaçons (secouer légèrement la bouteille à l'horizontale) et la placer dans le congélateur.
Pour sortir les glaçons, donner un coup sur la partie supérieure de la bouteille ou passer rapidement le côté glaçons sous l'eau courante. Les glaçons se détachent et peuvent être sortis par l'ouverture de la bouteille. Pour nettoyer la bouteille correctement, vous pouvez séparer la partie supérieure ② de la partie inférieure ③ .
Remplir aux 3/4 le **bac à glaçons*** et le placer dans le congélateur, fig. **K2**. Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.

***** selon le modèle et l'équipement

6 Dégivrage, nettoyage, économies d'énergie

Dégivrage

Le réfrigérateur et le compartiment Biofresh

de votre appareil sont à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évapore sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur.

- Veiller uniquement à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement situé derrière le tiroir Biofresh du haut à l'arrière de la cuve (voir flèche en fig. **A**).

Congélateur

Après un certain temps, les plaques en aluminium et les façades de tiroirs se couvrent d'une couche de givre ou de glace dont l'épaisseur dépend de la fréquence d'ouverture de la porte et de la température des denrées à leur introduction (denrées encore "chaudes"). Ce phénomène est tout à fait normal.
Une épaisse couche de glace augmentant la consommation d'énergie, nous recommandons de dégivrer régulièrement l'appareil :

- Un jour avant le dégivrage, mettre en fonction le mode "Superfrost" ; les denrées auront ainsi une réserve de froid supplémentaire.
- Dégivrage : débrancher la prise ou appuyer sur la touche Marche-Arrêt du congélateur pour que l'affichage de température s'éteigne. Si l'affichage ne s'éteint pas, alors la sécurité enfants est activée.
- Conserver, par exemple, les denrées congelées dans leur tiroir, ou bien dans du papier journal ou des couvertures, et les recouvrir avec les accumulateurs de froid. Les conserver ensuite dans un endroit aussi frais que possible.
- Sortir la gouttière d'évacuation d'eau ① (fig. **A3**) et placer en-dessous un récipient vide ou le tiroir inférieur resté vide, afin que l'eau s'y écoule. Si vous utilisez le tiroir inférieur ② , introduire la gouttière dans l'orifice prévu à l'arrière du tiroir (fig. **A4**).
- Pour accélérer le dégivrage, poser un récipient d'eau chaude mais non bouillante sur l'une des plaques centrales.
  Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets métalliques pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !
- Laisser la porte ouverte pendant le dégivrage. Eponger l'eau restante avec un linge, nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou mettre hors circuit les protections électriques situées en amont.**
- Nettoyer à la main l'intérieur, les équipements intérieurs ainsi que les parois extérieures de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !
  N'utiliser en aucun cas des éponges à récurer ou abrasives, des produits de nettoyage concentrés, ni des détergents ou des nettoyants ou solvants chimiques contenant des abrasifs ou de l'acide.
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
- Sur les appareils en version acier inoxydable*, nous recommandons de passer un produit d'entretien spécial inox après le nettoyage.
- Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne s'infiltre pas dans l'orifice d'écoulement, les grilles de ventilation et les parties électriques. Essuyer l'appareil.
- Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).

- Le beurrier résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, tablettes en verre et autres éléments à la main - ils ne résistent pas au lave-vaisselle.

- Pour le nettoyage des **tiroirs Biofresh**, les tirer complètement, soulever et les sortir (fig. **L**).
- Pour les remettre : reposer chaque tiroir sur sa glissière complètement sortie (la glissière doit arriver en butée de la façade du tiroir) et le pousser (fig. **M**).

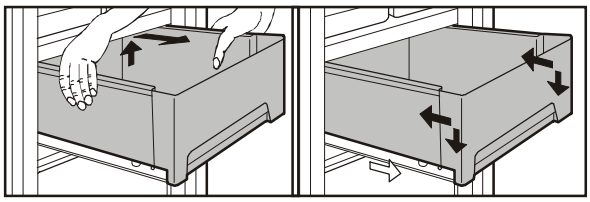
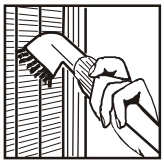


fig. **L** fig. **M**

- Tirer ensuite tout simplement le **couvercle du tiroir** vers l'avant. En le remettant en place, emboîter les ergots dans les rainures de guidage. Le tiroir et son couvercle doivent être alignés l'un sur l'autre.

- Nettoyer régulièrement **l'orifice d'écoulement** situé derrière le tiroir Biofresh du haut à l'arrière de la cuve, **par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre** (voir flèche, fig. **A**).



- Nettoyer, dépoussiérer une fois par an le **compresseur** et le condenseur (grille en métal située au dos de l'appareil). L'accumulation de poussière provoque une surconsommation d'énergie.
- Veiller à n'arracher, tordre ou détériorer aucun câble, ni aucune partie de l'appareil.

- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche. Charger l'appareil lorsque la température est assez basse.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Recommandations pour l'économie d'énergie

- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Eviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le congélateur lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.
- Maintenir la porte de votre appareil fermée en cas de coupure de courant. Vous retardez ainsi la remontée en température et préservez ainsi plus longtemps la qualité de vos produits congelés.

7 Pannes éventuelles

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi et une grande longévité.
Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).
Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

Panne	**Cause possible et remède**
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage est éteint	- L'appareil est-il en bonne position marche ? - La prise de courant est-elle bien enfoncée ? - Le fusible de la prise est-il en bon état ?
L'éclairage ne fonctionne pas	- Le réfrigérateur est-il en marche ? - La porte est-elle restée ouverte pendant plus de 15 mn ? - L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre "Eclairage intérieur".
L'appareil est trop bruyant	- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne ? Essayer de déplacer un peu l'appareil, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables, écarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact. - Le bruit (gargouillis) dû à la *circulation du fluide* est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant. Un *clic* à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement. Le *ronflement du compresseur* est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.
- L'alarme retentit, - la température n'est pas assez basse	- Le réglage de la température est-il correct ? Sélectionner une température plus basse et vérifier l'affichage au bout de 24 heures. - Faire les contrôles nécessaires en se référant au chapitre "Alarme sonore". - Le thermomètre placé pour l'occasion indique une température erronée. - La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ? Libérer les grilles de ventilation obstruées.
L'affichage indique le message **nR**	- Il y a eu une coupure/interruption passagère de l'alimentation électrique. Procéder en se référant au chapitre "Coupure de courant/affichage "frost-control"".

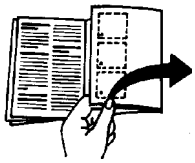
Plaquette signalétique et S.A.V.

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, ou lorsque l'affichage de température indique "**F0**" à " **F5**" , alors l'appareil est en panne. Veuillez alors consulter votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en indiquant **l'affichage** que vous avez observé, ainsi que

la désignation ① ,
le numéro S.A.V. ② et
le numéro de l'appareil ③

figurant sur la plaquette signalétique, fig. **A2**. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, à gauche.

Mise en place et instructions de montage



Avant de lire les instructions, veuillez déplier la dernière page, sur laquelle figurent les illustrations.

Prescriptions

- Cet appareil est conçu pour la réfrigération, la congélation et la conservation de denrées alimentaires et la préparation de glaçons. Il est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10°C à +32°C
N	+16°C à +32°C
ST	+18°C à +38°C
T	+18°C à +43°C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 73/23/CEE et 89/336/CEE.

Dimensions

Les dimensions hors tout sont indiquées en dernière page, dans la fig. **A**, et dans le tableau suivant :

Appareil, volume brut (l) voir plaquette signalétique		Hauteur **H** (mm)
346	(36..)	1788
385	(40..)	1982

Inversion du sens d'ouverture de la porte

Fig. **B** : si nécessaire, vous pouvez inverser le sens d'ouverture de la porte.

- Porte ouverte, désenclipser la plinthe ① à l'aide d'un tournevis et la déposer. Désenclipser le cache ② à l'aide d'un tournevis. Fermer la porte.
- Dévisser la vis M5 (cruciforme) ③ .
- Tirer vers le bas l'élément pivotant ④ avec son pivot ⑤ , basculer l'ensemble et le déposer.
- Ouvrir la porte, la basculer par le bas et la retirer.
- Retirer le pivot central ⑥ par le bas.
- Basculer la porte du haut et la retirer par le bas. Veiller à ne pas perdre les rondelles d'écartement.
- Poser tous les éléments de charnière sur le côté opposé :
- Dévisser le pivot supérieur ⑦ et le revisser sur le côté opposé en utilisant l'embout à six pans creux de la clef plate fournie (clef de 5).
- Charnière centrale : intervertir le cache ⑧ et le support ⑪ : pour cela, enlever chacun des caches ⑨ à l'aide d'un couteau, dévisser les vis ⑩, déposer le cache ⑧ et le support ⑪ par le côté, les tourner de 180° et les poser sur le côté opposé, extraire la douille ⑫ et la réintroduire par en haut.
- Charnière inférieure : soulever la pièce d'écartement ⑬ et la poser sur le côté opposé.

- **Echanger la position des tiroirs Biofresh**, fig. **B1, 2** et **3** :
- Sortir complètement chaque tiroir, le saisir à l'arrière et le soulever, fig. **B1**.
- Fig. **B2** : tirer le couvercle du tiroir ⑳ vers l'avant et l'engager du nouveau côté poignée dans les rainures de guidage jusqu'à enclipser les pivots.
- Remettre les tiroirs en les reposant sur leur glissière complètement sortie (la glissière doit arriver en butée de la façade du tiroir) et les pousser, fig. **B3**. Tiroirs et couvercle doivent être alignés les uns aux autres.

- Pose des portes : extraire les bouchons ⑭ des paliers de porte et les poser sur le côté opposé.
- Accrocher la porte supérieure dans le pivot ⑦ . Veiller à ne pas perdre les rondelles d'écartement. Fermer la porte.
- Engager le pivot central ⑥ par dessous à travers le support ⑪ dans le palier de porte. Vérifier que la porte est bien alignée à la carrosserie de l'appareil ; l'ajuster éventuellement à l'aide des trous oblongs du support.
- Accrocher la porte inférieure, la fermer.
- Tourner l'élément pivotant ④ de 180°, extraire le pivot ⑤ et assembler l'ensemble à l'envers. Veiller à ce que l'ergot de maintien soit en place. Monter l'ensemble sur le support ⑮ : pour cela, engager le pivot à travers le support dans le palier de porte, rabattre l'élément pivotant, le pousser vers le haut et le prémonter à l'aide de la vis ③ .
- Aligner *à fleur* la porte à la carrosserie de l'appareil à l'aide du trou oblong du support ⑮, puis serrer à fond la vis ③ .
- Mettre en place la plinthe ① et appuyer pour l'enclipser.
- Porte ouverte, poser le cache ② dans la plinthe à l'avant, l'enclipser à l'arrière.

- Monter* les **poignées** ⑯ et poser les bouchons ⑱ ; enclipser le cache ⑰*. (Pour l'enlever, introduire une lame de couteau dans la fente entre le cache et la poignée).
- Dévisser et revisser les poignées barre* comme indiqué en fig. **B II** à l'aide de la clé Allen 2,5.

Insertion entre deux éléments de cuisine

Fig. **C** : cet appareil s'intègre dans toutes les cuisines. Pour conserver une unité de ligne, il est possible de fixer, au-dessus de l'appareil, un élément haut ① (disponible chez votre cuisiniste) qui s'alignera à la hauteur de la cuisine. Dans ce cas, il est impératif d'assurer la ventilation haute de l'appareil. Pour cela, fixer l'élément haut de sorte à laisser un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm entre le dos de l'élément et le mur, sur toute la largeur de l'élément. L'ouverture d'aération disponible sous le plafond de la cuisine devra présenter une section minimale de 300 cm^2. Plus la ventilation est performante, plus la consommation électrique de l'appareil est réduite.

- Lorsque l'appareil est enchâssé entre deux meubles normés (profondeur max. 580 mm) avec un habillage de 2 mm max., il peut être placé directement à côté du meuble de cuisine. La porte de l'appareil, située sur le côté à 34 mm et en son centre à 51 mm de la façade du meuble, peut ainsi s'ouvrir et se fermer très facilement.
- Lorsque l'appareil est placé près d'un mur ④ , laisser un espace de 36 mm minimum côté charnières entre l'appareil et le mur (dépassement de la poignée lorsque la porte est ouverte).

- Si vous désirez fixer latéralement votre appareil aux meubles de cuisine ou monter un élément latéral intermédiaire entre l'appareil et le mur, veuillez tout d'abord vérifier :
- que la porte s'ouvre et se ferme librement.
- **Ne pas percer dans la zone hachurée**, voir fig. **C** ; important, car vous évitez ainsi la détérioration d'éléments isolés de votre appareil ! Le tableau suivant indique la cote **A** en fonction de la taille de la partie congélateur de votre appareil :

Congélateur équipé de	**Cote A** (mm)
2 tiroirs	660
3 tiroirs	850

- Fixer l'appareil avec des vis à tôle. Profondeur de vissage dans l'appareil : 10 mm max. !

① Elément haut

② Réfrigérateur/Congélateur

③ Paroi du meuble

④ Mur

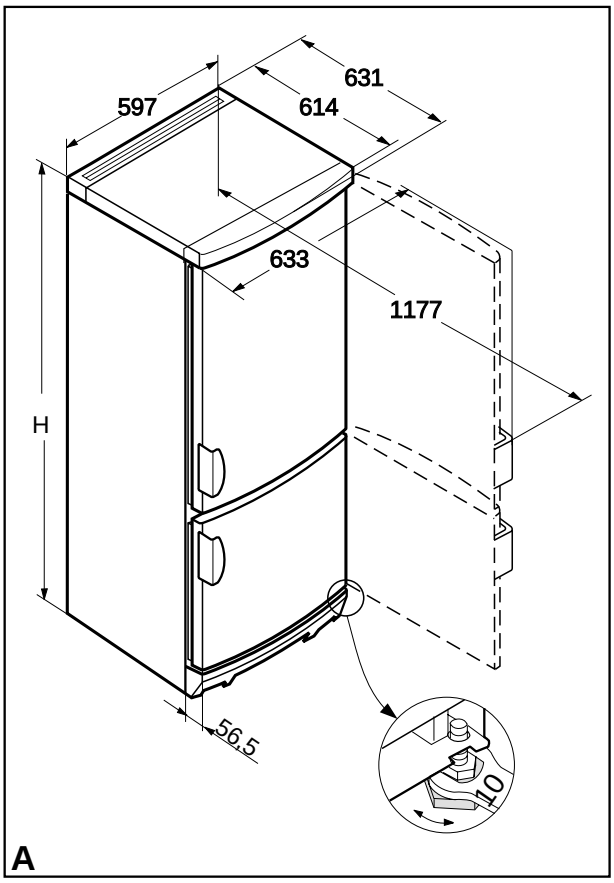
Montage des panneaux décors*

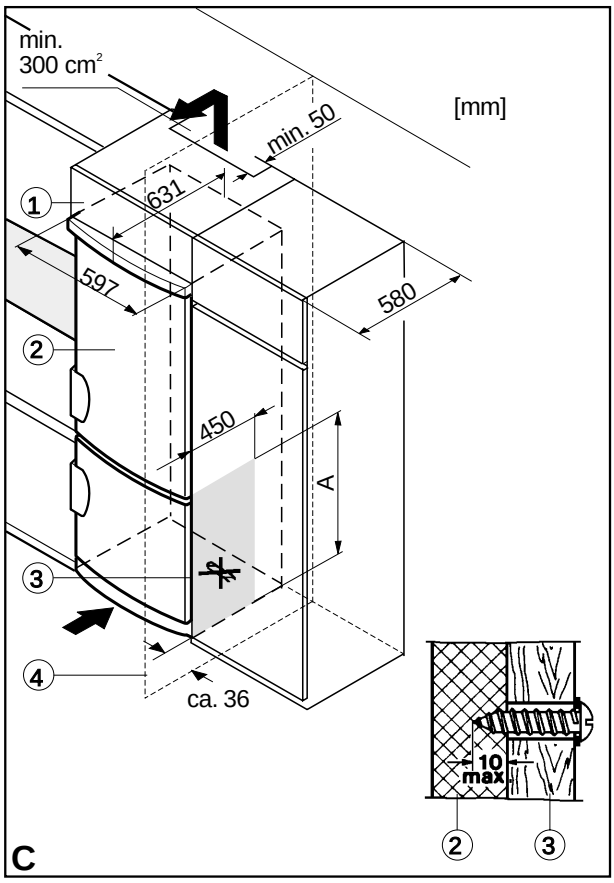
Les panneaux décors et les cadres d'habillage vous permettent d'assortir la façade de votre appareil à vos éléments de cuisine ou de la mettre en valeur.
Vous pouvez vous procurer des panneaux décors chez votre fournisseur de meubles de cuisine. Les cadres d'habillage sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

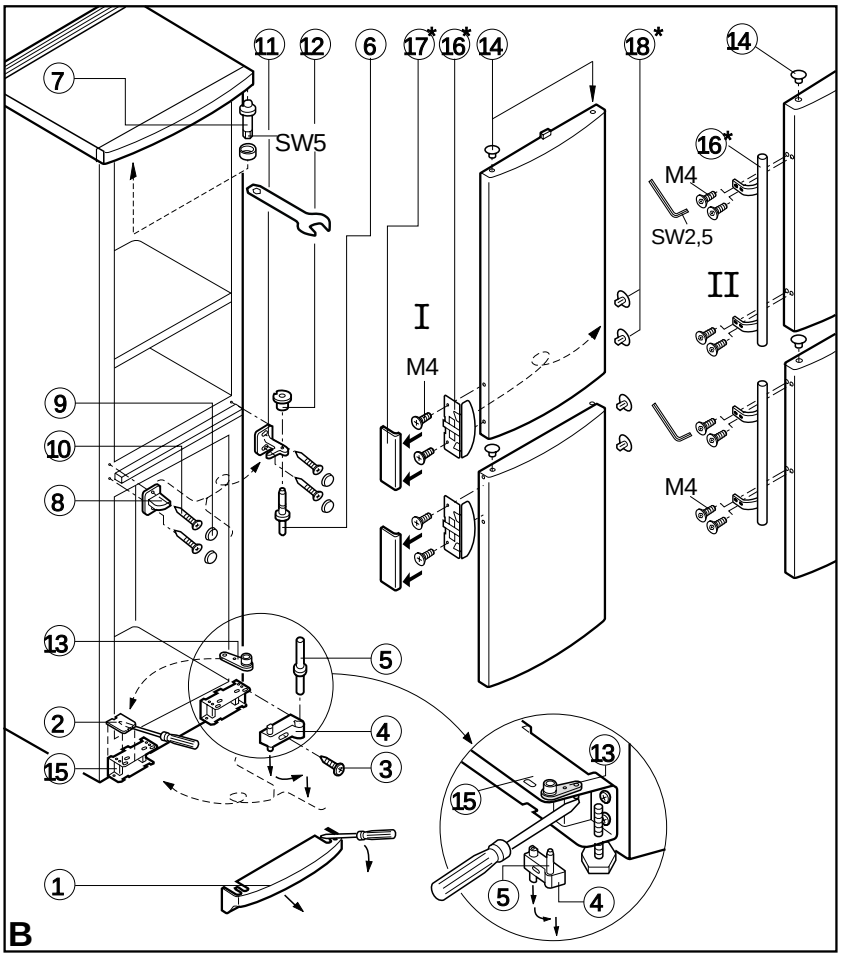
Si vous souhaitez réaliser vous-même le montage des panneaux décors, utilisez, pour le perçage des trous de fixation, une perceuse électrique ou une perceuse sans fil. Pour toute autre instruction de montage ou indication de cotes, veuillez consulter le mode d'emploi fourni avec le kit de montage.

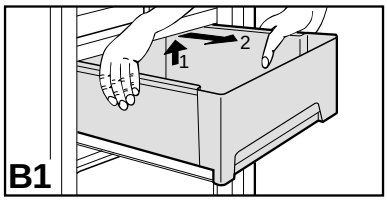
Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.

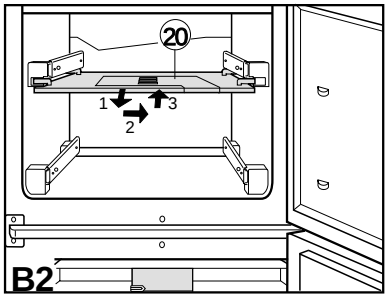
* selon le modèle et l'équipement

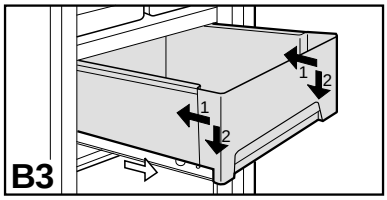

597
631
614
633
1177
H
56.5
10
A


min.
300 cm²
[mm]
min. 50
631
597
580
450
A
ca. 36
10
max
C


11
12
6
17*
16*
14
18*
14
7
SW5
16*
M4
SW2,5
I
II
M4
9
10
8
M4
13
5
2
4
15
3
13
15
1
5
4
B


1
2
B1


20
1
2
3
B2


1
2
1
2
B3